



- M E N Ù -

Benvenuta, Benvenuto.

In sintonia con la filosofia Slow Food, la invitiamo a rilassarsi e a vivere con noi un momento di convivialità, all'insegna del mangiar bene.

Siamo grati di poterle raccontare una storia fatta di enogastronomia, tradizione, ricerca e interpretazione. Tutto questo richiede il suo giusto tempo, ma siamo certi che il risultato finale saprà ricompensare qualche piccola attesa.

Per citare il maestro gastronomo Brillat-Savarin:

"Per saper mangiare bene, bisogna innanzitutto imparare ad aspettare"

**Le auguriamo un'emozionante esperienza gustativa
Pier, Thierry e Alessandro**

L'ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE (NATURALE E GASSATA), IL PANE, IL COPERTO E IL SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO DI EURO 4 A PERSONA

Degustazione a mano libera

DAL SALATO AL DOLCE, PORTATE A SORPRESA
REALIZZATE CON PRODOTTI DEL MERCATO.
UN PERCORSO ALLA SCOPERTA DELLA NOSTRA CUCINA
CHE RACCOGLIE IDEE, VIAGGI, RICERCA E
SPERIMENTAZIONE, PASSIONE ED ENTUSIASMO

**(*IL MENU SI INTENDE ESCLUSIVAMENTE
PER TUTTO IL TAVOLO)**

EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE
VANNO SEGNALATE AL RESPONSABILE DI SALA



SOLO PER IL SERVIZIO DI PRANZO

3 PORTATE EURO 48

- ANTIPASTO
- PRIMO O SECONDO
- FORMAGGI O DOLCE

OPPURE

5 PORTATE EURO 70



Menu Foie Gras

IL FOIE GRAS IN TRE VARIANTI

STUZZICHINO DI BENVENUTO



TORCIONE

fegato grasso d'anatra cotto nel torcione,
pepe verde, soffice di renetta e genepy,
pan brioche caldo



RISOTTO AL CAFFÈ'

risotto "*carnaroli classico*" mantecato al caffè,
petali di foie gras d'anatra



SOTTOFILETTO DI MANZO

di pezzata rossa valdostana,
fegato grasso, salsa al madeira

MENU COMPLETO - EURO 70

DUE PORTATE - EURO 58

La Nostra Tradizione

ESPRESSIONE DI STORICITA' DELLA LOCANDA,
FEDELE AI SAPORI DEL TERRITORIO E DELLA
TRADIZIONE

STUZZICHINO DI BENVENUTO



BOUDIN

cotto in casseruola, patata,
crema all'aglio dolce, insalatina acidula di cavolo verza



FONDATA E POLENTA

fonduta di Fontina D.O.P,
polenta cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS

scaloppa di foie gras d'oca,
polenta cotta su fuoco a legna
(supplemento di 10 euro)



LA NOSTRA SEUPPA ALLA VAPELENTSE

pane tostato al burro, cavolo verza stufato,
Fontina D.O.P



GUANCIA

guancetta di manzo valdostano brasata,
bacche selvatiche, polenta cotta su fuoco a legna

MENU COMPLETO - EURO 52

DUE PORTATE - EURO 42

La Carta di Stagione

FUORI MENU, PIATTI RICCHI E SINCERI

STUZZICHINO DI BENVENUTO



GAMBERI DI PORTO SANTO SPIRITO

leggermente marinati e la sua bisque, mozzarella di bufala, crostone di pane alla mediterranea

euro 27

UOVO AFFOGATO

caprino liquido, sablé salato alla mandorla e olio di noci

euro 18

SCALOPPA

di foie gras d'oca qualità extra, frutta caramellata

euro 28

VELLUTATA DI ZUCCA

creste di gallo, terra di orzo e birra

euro 20

SPAGHETTONI

di Gragnano cacio e pepe mantecati allo scalogno nero

euro 22

RAVIOLI

di cervo, barbabietola e noci

euro 25

PICCIONE

petto e coscia di piccione in due cotture,
scaloppa di fegato grasso

euro 33

CERVO

glassato al burro, prugna in agro, salsa senape e
miele

euro 30

STORIONE DI LILLAZ (COGNE)

trancio di storione, crema al prezzemolo,
crème-fraîche, caviale di trota

euro 27

Il carrello dei Formaggi

SELEZIONE DI CAPRINI, VACCINI E OVINI

GRAN DEGUSTAZIONE

EURO 22

PICCOLA DEGUSTAZIONE

EURO 13

I nostri Dolci

**UN DOLCE LIETO FINE PER TOGLIERE
L'AMAREZZA DI LASCIARE LA TAVOLA**

PARIS-BREST

vaniglia, albicocche, gelato al miso di segale

euro 9

RAVIOLI PERA E NOCCIOLA

euro 9

BONNET

gelato affumicato, salsa mou

euro 9

SE IL TIRAMISU FOSSE NATO TRA LE NOSTRE VALLI

euro 9

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI

di stagione, di nostra produzione

euro 5

ZABAIONE

al Moscato e lingue di gatto
(min 2 px)

euro 8